

**材料：**

紅龍果花 1 朵
 素菜料 1 包
 (約150公克)
 蛋 1 個
 素高湯 4 杯

調味料：

鹽 2/3 茶匙
 味精 少許
 糖 1/2 茶匙
 太白粉 1¹/₃ 湯匙

做法：

1. 紅龍果花之花片切絲、花絲切小段。
2. 素高湯煮開，將(1)料及素菜料投入同煮，調味。
3. 湯再滾後以調水的太白粉勾芡，再淋上打散的蛋液，蛋絲浮起後即熄火。